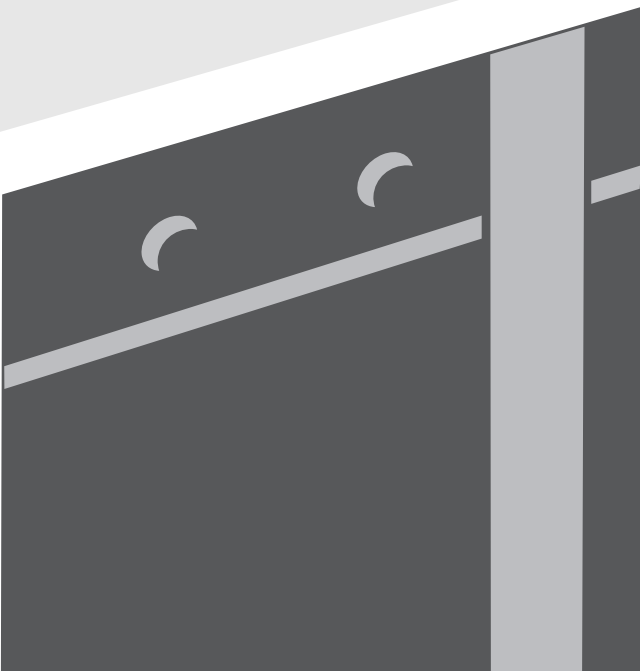
PT **Manual de utilização, instalação e de ligação**

Forno elétrico

Forno elétrico

Estimado(a) Cliente,

Parabéns por ter adquirido um produto da nossa marca. Agradecemos a sua preferência.

Para lhe facilitar a utilização do seu novo aparelho, redigimos um manual detalhado, que irá; ajudá-lo-á a familiarizar-se com o mesmo. Recomendamos ler as instruções contidas neste manual atentamente antes de utilizar o equipamento.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, é favor contatar imediatamente distribuidor ou a loja onde o produto foi adquirido.

Desejamos muito sucesso e felicidades com novo aparelho.

Ligação

A ligação deve ser feita segundo as instruções que constam no capítulo «Ligação à rede elétrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. A ligação deverá ser feita exclusivamente por um profissional qualificado.

Etiqueta de características

A etiqueta de características possui as principais informações técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno. Vê-se quando se abre a porta.

Instruções de segurança 3
Descrição do aparelho 4
Funcionamento do forno 6
Cozimento dos alimentos 22
Limpeza e manutenção 32
Garantia e reparação 38
Embutimento e ligação 39
Características técnicas 42

323390

Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações realizadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Caso o aparelho tenha que ser reparado, o serviço deve ser feito por um profissional qualificado.
- Aviso importante: alto risco de queimadura em crianças de tenra idade. Atentar quando da proximidade de crianças enquanto o aparelho estiver sendo usado.
- Aviso, risco de queimaduras: as resistências, o forno e os seus acessórios podem estar excessivamente quentes quando o aparelho está em uso. Proteger-se quando manipular utensílios ou pratos quentes. Tomar todas as precauções necessárias para evitar queimaduras.
- Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade da área de cocção, verificar se o seu cabo de alimentação não está bloqueado entre a parte interna do forno e a porta, pois pode danificá-las e provocar um curto-circuito. Manter os cabos elétricos dos outros aparelhos a uma distância segura.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Recomenda-se o uso de luvas de proteção ao se lidar com alimentos preparados no forno e seus utensílios, pois o interior do forno estará quente (com temperatura alta) e pode provocar queimaduras.
- Em alguns modelos de fornos, foi integrado um terceiro vidro na parte externa do forno para redução de risco e maior proteção, durante a utilização do mesmo.
- Não cobrir o forno com uma folha de alumínio e evitar colocar os pratos ou as formas diretamente sobre a grelha. Isso impede a circulação de ar, podendo prejudicar tanto o alimento que esta sendo preparado, como pode danificar o revestimento de esmalte.
- As dobradiças da porta do forno podem ser danificadas no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados sobre a porta aberta, e não pressionar quando limpa o interior do forno. Retirar a porta do forno antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não subir nem sentar sobre a porta – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente que pessoas com alguma incapacidade física, motoras, ou mentais reduzidas e também à pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, que sejam auxiliadas por alguém que tenha conhecimento e capacidade para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.
- O forno deve ser fixado e imobilizado com os parafusos fornecidos.
- A porta pesa 12,5 kg ; a pessoa que a remover e a voltar a colocar no devido lugar deve ser capaz de levantar este peso sem esforço.

Este símbolo, que se encontra no produto ou em na sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolhe e recicla os equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com o ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contactar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou.

323390

Uso previsto

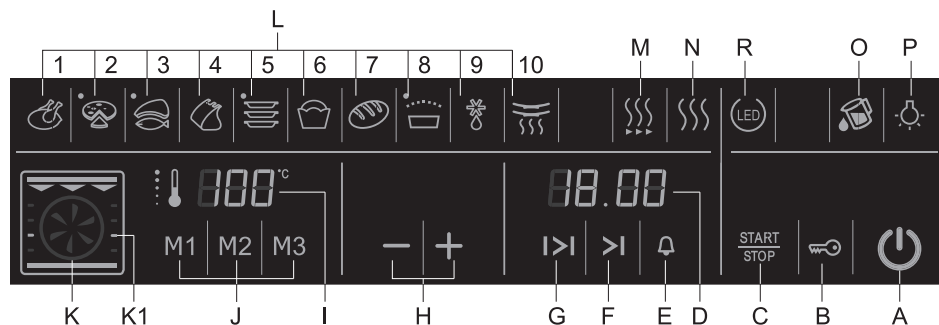
Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadequada e não recomendada.
Abaixo, descrição detalhada do funcionamento do forno.

Descrição do aparelho

Este manual foi redigido para vários modelos de fornos com características parecidas (a ilustração representa um dos modelos disponíveis), portanto é possível que descreva funções e características que o seu aparelho não possui.

1. Painel de comandos
2. Puxador da porta
3. Painel de LED.
4. Porta

323390

Painel de comandos

TECLAS SENSITIVES DE FUNÇÃO E DE AJUSTE

A Ligar/Desligar geral
B Segurança crianças
C Ligar/Desligar das resistências/das funções
D Relógio
E Programador com alarme
F Hora de fim do cozimento
G Duração do cozimento
H Ajuste dos valores numéricos
I Temperatura
J Teclas de memória
K Modo de cozimento
K1 Grades / altura da corrediça
L Tipo de alimento

1 Frango
2 Pizza
3 Costeletas / escalopes, peixe
4 Rôti de porco
5 Bolos individuais / Bolos secos
6 Bolos com fermento de padeiro
7 Pão
8 Massa a crescer com fermento de padeiro
9 Descongelamento
10 Aquecer pratos
M Preaquecimento rápido do forno
N Manter preparos quentes
O Aqua Clean (limpeza a vapor)
P Iluminação interior
R Ligar/Desligar/Modificar a cor da faixa de LED

Para selecionar ou ajustar as opções acima, basta tocar levemente a tecla sensitive da opção desejada. Quanto maior a superfície tocada na tecla, melhor será a resposta eletrônica. No entanto, se o painel de comandos estiver úmido a sensibilidade das teclas pode diminuir.

(apenas para alguns modelos)

Interruptor de segurança implantado na porta

A porta do forno está equipada com um interruptor de segurança, que desativa e ativa o aquecimento e o ventilador do forno, quando a porta é aberta e depois fechada durante seu funcionamento.

Ventilador de arrefecimento

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado que esfria a parte externa do forno e o painel de comando.

Funcionamento prolongado do ventilador de arrefecimento

O ventilador ainda funciona durante um momento depois que o forno for desligado para acelerar o esfriamento do aparelho.

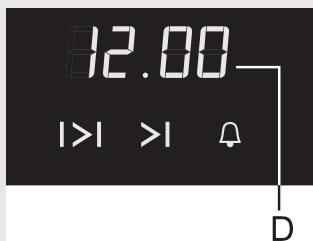
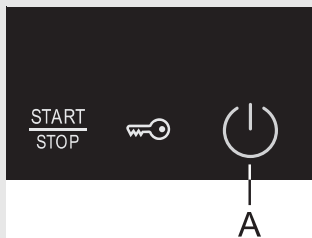
Funcionamento do forno

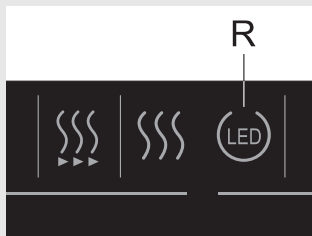
Antes da primeira utilização

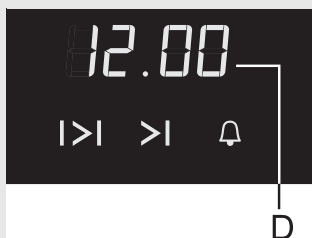
- Tirar todos os acessórios do forno e lavá-lo com água quente e detergente suave e neutro. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- É normal que o forno solte um odor desagradável (de produto novo e tinta) quando for utilizado pela primeira vez. Ventilar o local adequadamente.

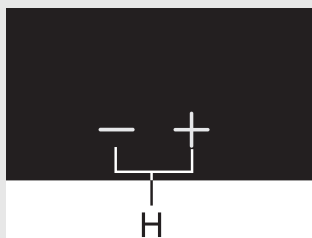
Dicas para a utilização do forno

- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são bons condutores de calor.
- Somente pré aquecer o forno se for indicado na receita ou nas tabelas de cozimento que constam neste manual.
- O pré aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Portanto recomenda-se, para poupar energia, preparar divesos pratos, e assá-los um depois do outro, e assim aproveitar melhor o calor já existente.
- Outra dica para economia de energia é desligar o forno 10 minutos antes do fim da cocção utilizarando assim o calor residual.

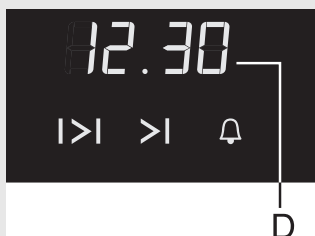
Colocação em funcionamento do aparelho

- « 12.00 » piscando no visor indica que o aparelho acabou de ser ligado à rede elétrica.

- Para colocar o aparelho em funcionamento, tocar na tecla Ligar/Desligar geral (A).

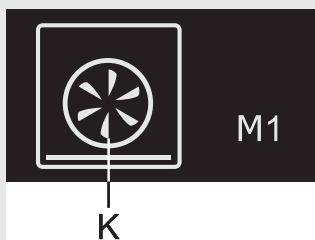
Funcionamento da faixa luminosa (consoante os modelos)

- Sempre que ligar o aparelho à rede elétrica, é necessário tocar durante cinco segundos a tecla (R) «Ligar/Desligar/Modificar a cor da faixa de LED» para ligar a faixa luminosa.
- Para ajustar a cor da faixa de LED, toque rapidamente na tecla (R). Pode escolher entre sete tons diferentes.
- Não se pode ativar a faixa de LED enquanto o forno esta em funcionamento. Esta função fica desativada durante a cocção para que se possa ver no interior do forno.
- Quando a cocção é finalizada, a faixa luminosa fica vermelha e permanece nesta cor enquanto o ventilador de resfriamento estiver em funcionamento.
- Após o termino da preparação do alimento e o esfriamento do forno, a cor da faixa luminosa pode ser modificada novamente, ou desligada, tocar a tecla (R); no entanto a cor vermelha não pode ser selecionada.
- Se a faixa luminosa não for ativada, com a tecla (R) antes do inicio da cocção, a faixa não ficará vermelha no fim do processo. Quando a cocção acaba, pode voltar a acender a faixa de LED tocando na tecla (R).

Regular o relógio

Acertar a hora

- Tocar levemente a tecla (A) para colocar o aparelho em funcionamento.
- Tocar levemente a tecla (D) para ativar o relógio. Fica intermitente.

- Tocar levemente as teclas (H) « +, - » para mostrar os algarismos e acertar a hora.
- Validar o seu ajuste tocando de novo e levemente a tecla (D); se não apertar nenhuma tecla nos segundos a seguir, o seu ajuste será validado automaticamente.
- Se deixar o aparelho sem uso durante 2 minutos, fica em stand-by.

Modificação do ajuste da hora
É possível modificar o ajuste da hora se nenhuma outra função pelo programador for ativada (G, F, E).

- Tocar levemente a tecla (A) para colocar o aparelho em funcionamento.

- Tocar levemente a tecla (D) para ativar o relógio. Fica intermitente.
- Modificar o ajuste da hora com as teclas (H) «+, -».
- Validar o ajuste tocando de novo e levemente a tecla (D); se não apertar nenhuma tecla nos segundos a seguir, o seu ajuste será validado automaticamente.

Comandos do forno

Existem 2 opções para se preparar alimentos: pelo modo de cozimento, ou pelo tipo do alimento (este se aplica somente nos fornos equipados com painel de comando 2).

Método A – Seleção do modo de cozimento (K)
Utilizar esta opção para cozinhar uma quantidade qualquer de alimentos diversos. O tempo de cozimento, o modo e a temperatura são definidos individualmente pela pessoa que está preparando o alimento.

Duas possibilidades para selecionar o modo de cozimento:
- Tocar levemente e várias vezes a tecla (K) até o ícone do modo de cozimento desejado aparecer;
- Ou tocar levemente duas vezes a tecla (K); o mostrador começa a piscar e pode então utilizar as teclas (H) « +, - » para escolher o modo de cozimento. Este modo de seleção permite navegção para frente ou para trás, o que não é possível, na opção de se selecionar apenas a tecla K.

Modos de cozimento disponíveis

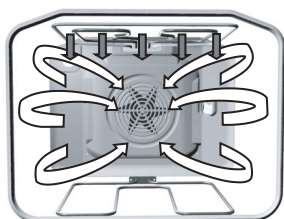
Convecção natural

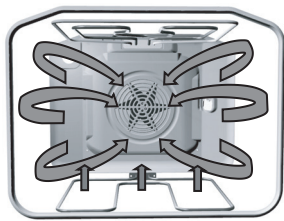
O calor das resistências da placa e da parte superior interna do forno são espalhados uniformemente na parte interior do forno. O coziment de carnes ou de bolos, somente é possível num único nível.
Temperatura pré-ajustada: 200°C

Grelhador duplo

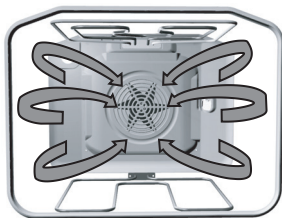
A resistência da parte superior do forno e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno espalha o calor uniformemente. O funcionamento simultâneo da resistência da parte superior do forno permite aumentar a intensidade do calor e proporcionando um uso mais eficiente de toda a superfície das grelhas. Esta opção é a mais indicada para o cozimento de carnes em fatia como os bifes, tornedos, costeletas de vitela, costeletas, etc.
Temperatura pré-ajustada: 240°C

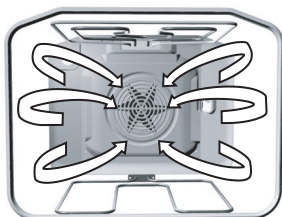
Grelhador

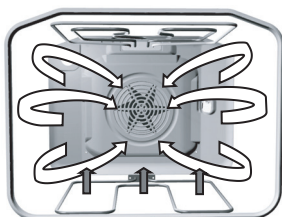
Apenas a resistência de infravermelhos está ativada (que funciona igualmente com a resistência da parte superior do forno em modo Grelhador duplo). Utilizar esta função para grelhar pequenas quantidades de torradas, salsichas ou pão.
Temperatura pré-ajustada: 240°C

Grelhador e ventilador

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à para se assar grandes pedaços de carne e de aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados.
Temperatura pré-ajustada: 170°C

Calor rotativo com placa

A resistência de placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador e a resistência circular. Este modo é especialmente indicado para se assar pizzas. Convém igualmente para se assar massas densas ou que contém muito líquido, bolos com massa que precisa crescer e soufflés.
Temperatura pré-ajustada: 200°C

323390

Calor rotativo

A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, à volta do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Esta opção é indicada para se assar carnes ou dois bolos em vários níveis. A temperatura deve estar mais baixa do que no modo de cozimento convencional.
Temperatura pré-ajustada: 160°C.

Descongelamento

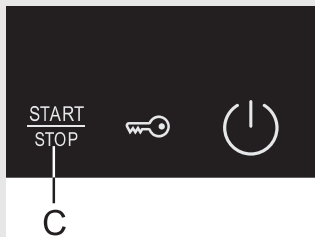
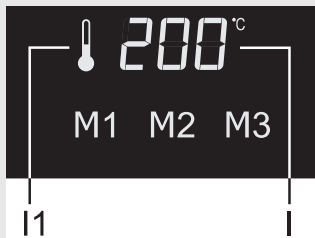
O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é ativado. Este modo serve para o descongelamento lento dos alimentos congelados.

Placa e ventilador

A resistência da placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador. Este modo é indicado para se assar massas finas e esterilização de conservas de frutas e legumes.
Utilizar a primeira grelha a partir da parte inferior e não colocar o prato ou a forma muito perto do “teto” do forno para que o ar quente possa circular melhor.
Temperatura pré-ajustada: 160°C

Placa / Aqua Clean

O calor provém apenas da resistência da placa. Escolher esta opção quando for necessário assar muito bem o fundo dos bolos (por exemplo: massa densa com muito líquido ou torta de frutas). Pode igualmente servir-se da placa para limpar o forno. Consultar o capítulo Limpeza e manutenção.

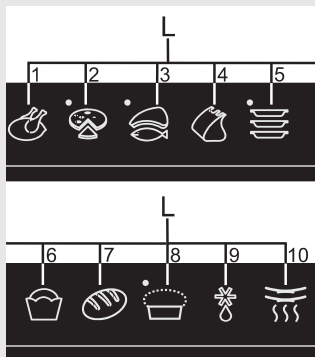
Abóbada

O calor provém apenas da resistência da da parte superior do forno. Utilizar este modo para dourar os rôtis e as pastelarias.
Temperatura pré-ajustada: 150°C

Seleção / Ajuste da temperatura do forno

- Após ter selecionado o tipo de alimento ou o modo de cozimento, pode-se modificar a temperatura já pré-ajustada.
  - Tocar levemente a tecla (I) que começa piscar.
  - Em seguida tocar levemente as teclas (H) « +, - » para ajustar a temperatura do forno entre 30 e 275°C em função do modo de cozimento escolhido; a temperatura aparece em intervalos de 5°C.
  - Validar o seu ajuste tocando a tecla (I) novamente, caso você não valide sua opção ela se validará automaticamente em alguns segundos.

- Da mesma forma é possível ajustar a duração de cozimento, a hora de fim de cozimento, ou o fim de cozimento programado (ver o capítulo «Funções do programador»).
- Quando todos os parâmetros forem ajustados, tocar levemente a tecla Start/Stop (C) para iniciar a cozimento.
- O mostrador (I) indica a subida da temperatura no forno. Quando o valor ajustado é atingido, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo (I1) se apaga.
- Se nenhuma função do programador for selecionada, o tempo de cozimento começa a decorrer a partir da altura em que o início de cozimento é indicado conforme indicado no mostrador (D).

 Ainda após o início do cozimento é possível se modificar os ajustes da temperatura (ver o capítulo «Seleção/Ajuste da temperatura do forno»), do programador (ver o capítulo « Funções do programador »).

 Quando o processo de cozimento termina e o forno está desligado, o mostrador indica a queda da temperatura até que chegue a 50°C.

Método B – Seleção do tipo de alimento (L) (apenas no painel de comandos 2)

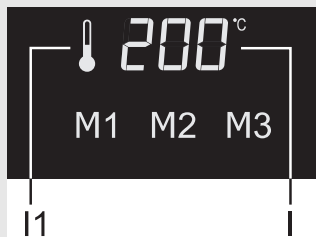
Este método permite que se cozinhe alimentos utilizando-se ajustes automáticos para cada tipo de cozimento, a temperatura do forno e a duração de cozimento.

- Tocar levemente uma das teclas (L) para escolher o tipo de alimento a se cozinhar; o ícone correspondente acende-se, bem como os parâmetros associados: modo de cozimento, altura da grelha, temperatura e duração de cozimento.
- Este método permite também o ajuste da hora para o início do cozimento ou para cozimento programado (ver o capítulo «Funções do programador»). Para iniciar a o cozimento, tocar levemente a tecla Start/Stop (C).
- O mostrador (I) indica o aumento da temperatura no forno.

323390

Quando a temperatura programada for atingida, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo (I1) se apaga.

- A duração do cozimento indicado no painel entre em contagem regressiva a partir do momento em que o processo de cozimento se inicia, portanto quando este terminar o forno desliga automaticamente.

A temperatura e o tempo de cozimento podem ser ajustados a qualquer momento, sempre que desejado, sem que o processo seja prejudicado

- Se a temperatura pré-ajustada não estiver de acordo com o desejado, acerte-a tocando levemente primeiro a tecla (I), depois as teclas (H) « +, - » que indicam as temperaturas em intervalos de 5°C.
  Validar as modificações tocando novamente a tecla (I), caso você não valide sua opção ela se validará automaticamente.

- Para modificar a duração de cozimento pré-ajustada, primeiro tocar levemente a tecla (G), e depois deslizar os valores das temperaturas com as teclas (H) «+, -» escolher a temperatura desejada. Validar as modificações tocando novamente a tecla (G), caso você não valide sua opção, ela se validará automaticamente.

⚠ **A qualquer momento pode-se ajustar a temperatura do forno, mesmo depois do inicio do cozimento (ver o capítulo « Seleção / Ajuste da temperatura do forno »). O mesmo pode ser feito com o programador (ver o capítulo «Funções do programador»).**

Tabela de cozimento e das funções pré-ajustadas

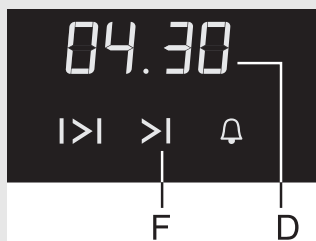
Ícone	Tipo de alimento/ Funções	Temperatura pré-ajustada (°C)	Temperatura máxima (°C)	Duração de cozimento pré-ajustada (h e min.)	Quantidade / Peso (kg)	N° da grelha (a partir de baixo)	Dicas	Função / Modo de cozimento pré-ajustado
	Rôti de porco	190	275	1:50	1,2	1	Assar num recipiente colocado sobre a grelha.	
•	Costeletas, peixe*	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Colocar os alimentos diretamente sobre a grelha. Colocar uma assadeira funda ou recipiente debaixo do alimento para recolher a gordura e o molho.	
	Frango	170	275	1:05	1	2	Colocar o frango diretamente sobre a grelha inserida na 2a corrediça.Colocar uma assadeira funda ou recipiente debaixo do alimento.	
•	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2,3	Assar a pizza na assadeira para pastelaria / massas.	
•	Bolos individuais	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Assar nas assadeiras de pastelaria; possível nos 2 níveis simultaneamente.	
•	Massa que contem fermento de padeiro e precisa crescer	40	40	-	-	1	A massa pode ser colocada num recepiente para crescer e colocada sobre a grelha.	
	Bolo com massa que contem fermento	160	275	1:05	1	1	Assar em forma redonda com furo de cor escura colocada sobre a grelha.	
	Pão	190	275	1:00	1	2	Assar sobre a assadeira de pastelaria.	
	Descongelamento	-	-	-	-	2	Colocar os congelados diretamente sobre a grelha e colocar um recipiente por baixo.	
	Aquecimento dos pratos	60	80	-	-	2	Colocar os pratos na grelha.	
	Limpeza	70	90	0:30	-	2	Despejar 0,5 l de água numa assadeira funda nas corrediças inferiores. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes de esmalte amolecem-se e saem facilmente com uma esponja úmida.	
	Manter os preparos quentes	70	95	3:00	-	1	Atentar para não aquecer preparos / alimentos que não suportam este tipo de procedimento e que se degradam rapidamente.	
	Pré-aquecimento rápido	160	275	-	-	-	Não é indicado para cozinhar / assar.	

NB: o ponto que se encontra ao lado dos ícones de alguns alimentos significa que é necessário pré-aquecer o forno. A duração de cozimentos pré-ajustada apenas inclui o tempo necessário para o aumento da temperatura. Quando selecionar um determinado tipo de alimento que exige o preaquecimento, a tecla começa a piscar. Se quiser iniciar o preaquecimento, tocar levemente e depois Start/Stop. O forno começa então a preaquecer. Quando atinge a temperatura desejada, ouve-se tocar um sinal sonoro o ícone se apaga . Colocar então o seu preparo no forno e tocar novamente Start/Stop para iniciar o processo de cozimento.
Se não quiser pré-aquecer o forno, não tocar levemente o ícone intermitente mas sim tocar imediatamente Start/Stop. Neste caso, não podemos garantir que seu preparo fique assado dentro do tempo pré-ajustado.

Ajuste da duração de cozimento

Esta função permite ajustar o tempo durante o qual o forno vai aquecer, ou seja a duração de cozimento. O ajuste máximo é de 10 horas.

- Tocar levemente a tecla (G) para ativar a função duração de cozimento. « 00.00 » pisca no relógio (D).
- Ajustar a duração de cozimento com as teclas (H) «+, -».
- Validar o seu ajuste tocando novamente a tecla (G), caso não toque a tecla, o ajuste será validado automaticamente nos segundos seguintes.
- Depois tocar levemente a tecla Start/Stop (C) para iniciar o cozimento.
- A duração de cozimento selecionado começa a ser descontado. Quando o tempo definido tiver decorrido, o forno desliga-se automaticamente. O preparo está pronto.
- Se desejar prolongá-la, tocar levemente a tecla Start/Stop que pisca, ou ajustar os novos parâmetros necessários.

⚠ **Também é possível ajustar ou modificar a duração de cozimento enquanto o forno aqueça.**

Acertar a hora para o término do cozimento

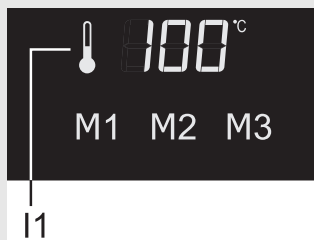
Esta função permite acertar a hora na qual o forno pára de aquecer. O ajuste máximo é de 10 horas a partir da hora em curso.

- Tocar levemente a tecla (F) para ativar a função Hora para o término do cozimento. A hora do dia que aparece no relógio (D) pisca durante alguns segundos. Acertar a hora para o término do cozimento desejada com as teclas (H) «+, -».
- Validar o seu ajuste tocando novamente a tecla (F), caso não toque a tecla, o ajuste será validado automaticamente nos segundos seguintes.
- Iniciar o cozimento apertando a tecla Start/Stop (C). O forno inicia imediatamente e a hora ajustada é apagada. Toca então um sinal sonoro intermitente; pode ser interrompido tocando-se uma tecla qualquer, ele também para automaticamente depois de um minuto.
- Se desejar prolongar cozimento, tocar levemente a tecla Start/ Stop que pisca, ou ajustar os novos parâmetros necessários.

⚠ **É possível modificar ou anular a hora de fim de cozimento enquanto o forno aquece.**

Fim do cozimento programado – combinação entre o ajuste da duração do cozimento e a hora de fim do cozimento.

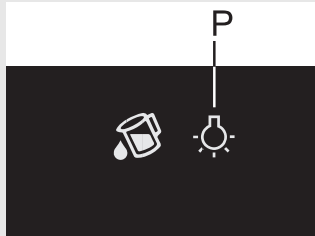
As funções do programador permitem associação de dois ajustes: o tempo durante o qual o forno vai aquecer (duração do cozimento) e a hora na qual o forno deve desligar-se (hora de fim do cozimento). O fim do cozimento programado pode ser ajustado até 24 horas antes.

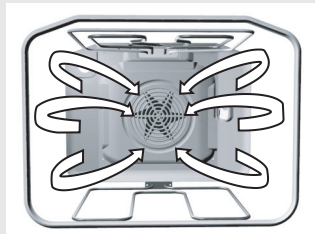
- Verificar se o relógio do forno está acertado.
- Ajustar a duração do cozimento (ver o capítulo «Ajuste da duração do cozimento»).
- Tocar levemente a tecla (F) para ativar a função Hora de fim de cozimento; a soma da hora atual e da duração do cozimento aparece no relógio (D). Com as teclas (H) « +, - », acertar a hora desejada para o término do cozimento, ou seja, a hora que seu preparo deve ser cozido.
- O forno aguarda a hora conveniente antes de começar a aquecer – o ícone (I1) fica intermitente.
- Para confirmar o procedimento, tocar levemente a tecla Start/Stop (C).
- O forno coloca-se em funcionamento automaticamente à hora calculada em função dos parâmetros ajustados; o ícone (I1) fica aceso. O aparelho para automaticamente na hora definida para o término do cozimento conforme selecionado, ouve-se um sinal sonoro intermitente; que pode ser interrompido ao se tocar uma tecla qualquer, caso contrário ele para passado um minuto.
- Se desejar prolongar a cozimento, tocar levemente a tecla Start/Stop que pisca, ou ajustar os novos parâmetros necessários.

Alarme sonoro

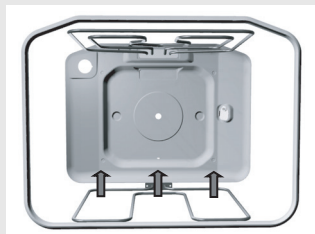
Utilizar esta opção, independentemente do funcionamento do forno, se desejar ser alertado numa determinada altura.

- Tocar levemente a tecla (E) para ativar a função Alarme. « 00.00 » pisca no relógio (D). Selecionar com as teclas H « +, - », o período de tempo de termino que deve ser alertado, validar tocando novamente a tecla (E). O ajuste máximo é de 10 horas.
- O tempo restante não aparece quando a função Alarme sonoro está ativado. Se quiser verificá-lo ou modificá-lo, tocar levemente a tecla (E).
- Quando terminar a contagem decrescente, ouve-se um sinal sonoro intermitente; que pode ser interrompido ao se tocar uma tecla qualquer, caso contrário ele para passado um minuto.

Por medida de segurança, o forno pára automaticamente de aquecer após um determinado tempo:
- passadas 10 horas se a temperatura ajustada for superior a 120°C.
- passadas 24 horas se a temperatura ajustada for inferior a 120°C.:

Funções complementares

Iluminação interior

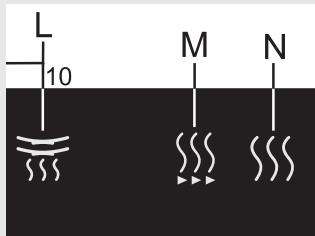
A iluminação acende-se automaticamente quando abrir a porta do forno (interruptor de porta) ou quando forno é colocado em funcionamento.
Alguns modelos estão equipados com duas lâmpadas: uma na da parede traseira e a outra no meio da parede lateral direita.
É possível ligar ou apagar a iluminação sem activar as outras funções.

Descongelamento (apenas no painel de comandos 2)

O ar circula sem que as resistências se acionem. Apenas o ventilador é ativado. Este modo serve para o descongelamento lento de alimentos congelados.

Aqua Clean – limpeza a vapor (apenas no painel de comandos 2)

Para ativar a limpeza a vapor, tocar levemente a tecla (O). Despejar 0,5 litro de água numa assadeira funda e colocá-la nas grelhas ou corrediças inferiores. Passados 30 minutos, os resíduos dos alimentos grudados nas paredes do forno amolecem e podem ser facilmente limpos com uma esponja úmida. A temperatura é pré-ajustada a 70°C e este ajuste pode ser modificado até 90°C no máximo. Se necessário acertar o ajuste da temperatura e da duração da operação.

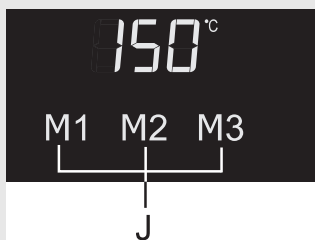
Manter os preparos quentes (apenas no painel de comandos 2)

- Pode utilizar esta opção como uma função independente para aquecer os pratos que acabou de cozinhar.
- Também pode ser ativado durante o cozimento; neste caso, o forno irá manter a temperatura de 70°C durante três horas após o término do cozimento.

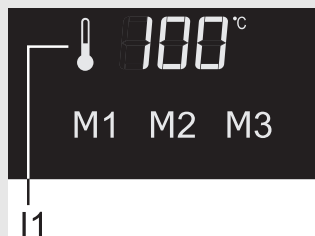
323390

Preaquecimento rápido (apenas no painel de comandos 2)

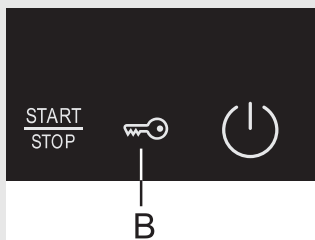
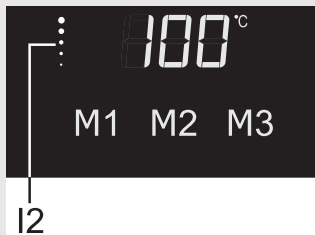
- Utilizar esta função para um rápido pré-aquecimento do forno a uma temperatura exata. Esta opção não é indicada para o cozimento ou ao preparo dos alimentos.
- Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e ouve-se um sinal sonoro intermitente; que pode ser interrompido ao se tocar uma tecla qualquer, caso contrário ele para automaticamente passado um minuto.
- A partir daí, o forno está pronto para iniciar o cozimento conforme os parâmetros selecionados.
- Temperatura pré-ajustada para o preaquecimento é de: 160°C. Ajuste máximo: 275°C.

Aquecimento dos pratos (apenas no painel de comandos 2)

Esta função é muito prática para preaquecer os pratos de serviço para que os preparos fiquem quentes por mais tempo. Para ativar esta opção, tocar levemente a tecla L10. Temperatura pré-ajustada para o preaquecimento: 60°C. Ajuste máximo: 80°C.

Programas memorizados (J)

O forno permite salvar três séries de parâmetros de cozimento personalizados. Os ajustes realizados em fábricas ficam memorizados nos programas M1, M2, M3, mas podem ser modificados da seguinte maneira:

- tocar levemente uma vez um dos programas memorizados para mostrar os parâmetros pré-ajustados em fábrica (modo de cozimento, temperatura do forno e duração do cozimento);
- se desejar modificar os ajustes, tocar no programa selecionado (J); que começa a piscar, permitindo assim a modificação dos ajustes conforme o desejado;
- validar as modificações tocando novamente o programa selecionado que, a partir daí, é gravado e salvo.
- Quando quer ativar os parâmetros memorizados, tocar a tecla do programa correspondente e iniciar o cozimento tocando Start/Stop (C).
- Os programas memorizados podem ser substituídos em qualquer altura por novos ajustes tocando levemente uma vez a tecla que os identifica.

Indicador luminoso de controle do termostato (I1)

- O indicador luminoso fica aceso; se a temperatura do forno é inferior à temperatura ajustada, as resistências são ativadas..
- Quando a temperatura é reestabelecida, o indicador luminoso se apaga e ouve-se um sinal sonoro tocar rapidamente.

- Durante o cozimento, as resistências podem ser ativadas e desativadas como convém; por conseguinte, o indicador luminoso de controle acende e apaga diversas vezes.

Quando o ícone I2 se acende, o forno está na fase de aumento da temperatura; quando a temperatura ajustada é atingida, o ícone I2 apaga-se e não volta a aparecer durante o cozimento.

Bloqueio das teclas / segurança das crianças

Utilizar esta função para evitar qualquer intervenção indesejável no painel de comandos.

- Para ativar esta função, tocar levemente a tecla (B) e manter a tecla pressionada durante três segundos.
- A partir daí, todas as teclas ficam bloqueadas, exceto a tecla Ligar/Desligar geral (A) e a tecla de bloqueio (B).
- Se tocar levemente uma outra tecla, ouve-se um sinal sonoro e o ícone (B) pisca rapidamente.
- Para desativar o bloqueio, tocar leve e novamente a tecla (B) durante três segundos.

Sinal sonoro

Qualquer ação nas teclas é confirmada por um sinal sonoro rápido.
O sinal sonoro que indica o fim do cozimento toca durante um minuto. Ele pode ser interrompido ao se tocar levemente uma tecla qualquer.

Ajuste do volume sonoro

Para ajustar o volume do sinal sonoro siga os seguintes passos:

- Tocar levemente a tecla (E) e manter mante-la pressionada durante cerca de três segundos; os ajustes aparecem no mostrador.
- Ajustar o volume com as teclas (H) « +, - »
  - oooo volume máximo
  - o volume mínimo

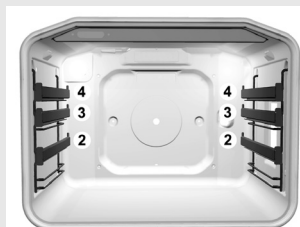
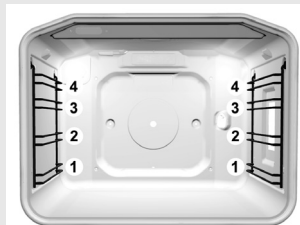
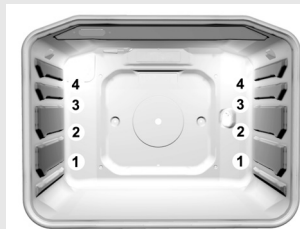
O último ajuste é salvo automaticamente.

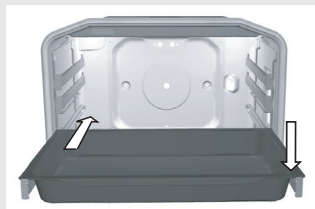
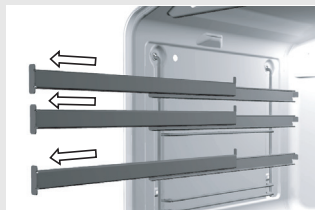
Modificação da velocidade de da barra de rolagem

Quando proceder aos ajustes e modificação dos valores, estes começam rolar lentamente no painel.
Para acelerar a rolagem dos números no painel, manter manter a tecla pressionada durante três segundos numa das teclas (H) « +, - ».

323390

Em caso de micro-corte de corrente inferior a um minuto, os ajustes não são afetados e o forno continua o processo de cozimento normalmente (se estiver em funcionamento).

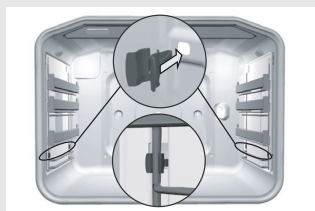
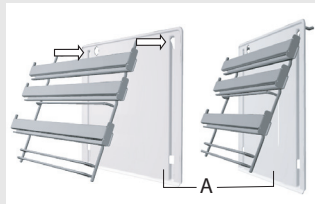
Níveis de cozimento (conforme aconfiguração de cada modelo)

- Os acessórios do forno (grelha, placa de pastelaria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível indicado para o cozimento de diferentes pratos está indicado nas tabelas de cozimentos nos próximos capítulos deste manual.
- Dependendo do modelo do forno, as corrediças podem ser em fio ou telescópicas. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente retiráveis) se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em fio, inserir sempre a grelha, a placa de pastelaria e a pingadeira nas corrediças.

Corrediças telescópicas extensíveis (conforme a configuração de cada modelo)

As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Dependendo do modelo do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:
- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.

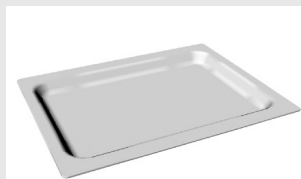
⚠ **As corrediças e os outros acessórios ficam quentes durante o cozimento. Pôr luvas de cozinha quando as manipular.**

- Para inserir a grelha, a placa de pastelaria ou a pingadeira nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.
- Pousar a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças, e de seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até ao fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estiverem completamente dentro do forno.

Corrediças removíveis e fáceis de limpar

As corrediças removíveis instalam-se da seguinte forma:
- Desengatar o chassis em fio ou as corrediças telescópicas (ver o capítulo Desmontagem das corrediças).
- Inserir as corrediças removíveis no encaixe nas paredes fixá-las na abertura apropriada e puxá-la para cima.

Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes fixas do forno os quatro clipes fornecidos e inserir as varas do chassis nestes clipes. Estes servem para manter o chassis em fio bem no lugar.

323390

Acessórios (conforme os modelos)

A assadeira de vidro foi desenvolvida para o uso no preparo e cozimento dos alimentos, mas também pode ser usada como prato de serviço.

A grelha suporta os pratos ou as formas que contem as preparações que serão assadas, mas pode-se também colocar alguns alimentos para assar diretamente sobre a grelha.

A assadeira de pastelaria está apenas prevista para assar bolos.

A assadeira multiuso profunda pode ser usada para assar grandes pedaços de carnes e bolos contendo muito líquido. Pode também ser usada como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes que são assados diretamente na grelha ou no espeto.

⚠ **Não é possível colocar a pingadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.**

Filtro anti gordura (dependendo do modelo)

O filtro anti gordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno dos salpicos da gordura. Inserir sempre o filtro quando assar carne e quando utilizar o grelhador, mas remove-lo para assar pastelarias. O filtro não deve ser usado quando se assar bolos, os resultados podem ser péssimos.

Cozimento das pastelarias

- Para as pastelarias, utilizar os modos de cozimento ▭, ⊛ ou ⊛ (o modo que pode selecionar depende do modelo do seu forno).
- Quando assar bolos, sempre retirar o filtro anti-gordura.

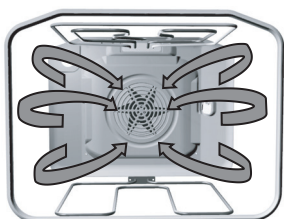
Dicas

- Quando for assar bolos, seguir cuidadosamente as instruções sobre a escolha das corrediças, a temperatura e a duração de cozimento fornecidas nas Tabelas de cozimento das pastelarias. Não basear somente na experiência, pois as indicações que constam nas tabelas de cozimento das pastelarias foram especialmente desenvolvidas para este forno.
- Caso não encontre as orientaçes do bolo que quer fazer, usar as de um bolo parecido.

▭ Cozimento em convecção natural

- Esta forma de cozimento só é possível em único nível.
- A convecção natural é especialmente desenvolvida e indicada para se assar todos os tipos de bolos e do pães.
- Utilizar formas de cores escuras. As formas claras reflectem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na grelha. Retirá-la se utilizar a placa de pastelaria entregue juntamente com o aparelho.
- O preaquecimento do forno diminui o tempo de cozimento. Não pôr os bolos enquanto o forno não estiver na temperatura adequada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.

⊛ Cozimento em calor rotativo

- O calor rotativo é indicado para o cozimento simultâneo em vários níveis, e especialmente à dos bolos individuais na assadeira de pastelaria. Recomenda-se de pré-aquecer o forno e de utilizar as corrediças n°2 e 4. O calor rotativo está igualmente adaptado à cozimento – mas num único nível –pastelarias com muito líquido e tartes com frutos.
- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que em convecção natural (ver a tabela de cozimento das pastelarias).
- É possível se colocar diferentes bolos para assar simultaneamente, mas somente se a temperatura de cocção exigida for mais ou menos parecida.
- Como o tempo de cozimento de cada bolo tem freqüentemente diferença de um nível para outro; quando se assar pastelarias em dois ou até três níveis simultaneamente, retirar do forno aquele que assou primeiro (normalmente o de cima).

- Os bolos individuais, por exemplo os muffins, terão de ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras desiguais assam de forma desigual.
- Se colocar para assar vários bolos ao mesmo tempo, pode provocar condensação na porta do forno.

Dicas para se assar pastelarias. O bolo está suficientemente assado?
Espetar um palito de madeira na parte mais espessa da massa. Se a massa não grudar no palito, o bolo está assado. O forno pode ser desligado e o calor residual aproveitado.

O bolo baixou
Verificar a receita. Pôr menos líquido da próxima vez. Respeitar cuidadosamente a duração de preparo da massa, especialmente se utilizar uma batedeira elétrica.

Os bolos não ficam douradinhos em baixo
Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la ao nível inferior, ou então utilizar o grelhador inferior no fim do cozimento.

Os bolos moles, como o bolo de queijo fresco, não estão suficientemente assados
Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de cozimento.

Observações na tabela de cozimento das pastelarias
- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. A primeira vez, selecionar a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o bolo não estiver suficientemente assado.
- O tempo / duração indicados para se assar as pastelarias é fornecida a título indicativo. Pode variar em função de diferentes condições.
- Os parâmetros de cozimento mais adaptados para cada tipo de bolos aparecem em negrito.
- O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

Tabela de cozimento das pastelarias em convecção natural ou em calor rotativo

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozimento (em min.)
Massas doces					
Bolo mármore, Kugelhof.	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Bolo numa forma rectangular	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Bolo numa forma	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Bolo de queijo fresco	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Torta de frutos, massa areada	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Tortas com frutos e creme	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biscoito de Savoie*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Bolo com glacê	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Bolo de frutos, massa de base	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Torta de cerejas	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biscoito enrolado*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Bolo com massa de levedar	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Brioche entrançada	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Tronco de Natal	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Beignets cozidos no forno	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Massas areadas					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza*	2	200-210	**2**	**190-210**	20-35
Pão	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Pães de leite*	**2**	**200-210**	2	180-190	25-35
Bolos individuais					
Bolos secos *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Petits fours *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pequenos bolos de massa folheada	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Choux de crème	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Soufflés					
Soufflé de arroz	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Produtos congelados					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Bolo de queijo fresco	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Batatas fritas a cozer no forno*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Croquetes	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Nota: o nº da corrediça diz respeito à placa de pastelaria ou à grelha na qual estão colocadas as formas. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira corrediça.

Tabela de cozimento das pastelarias em calor rotativo com placa

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozimento (em min.)
Bolo de requeijão (750g de queijo)	2	150-160	65-80
Pizza* - massa que precisa crescer	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – massa aerada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs com glacê – massa que precisa crescer	2	150-160	35-40
Bolos de frutas – massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã – massa folheada	2	170-180	45-65

Nota: o n° da corrediça diz respeito à grelha na qual estão colocadas as formas de bolo.

Cozimento da carne no assador

- Para a carne assada, utilizar os modos de cozimento e .
- Nas nossas tabelas de cozimento da carne, os parâmetros indicados em negrito são os que dão o melhor resultado.
- Enquanto a carne estiver assando é necessário que o filtro anti gordura esteja dentro do frono.

Dicas para melhor aproveitameno do calor, com relação a louça a ser usada para assar os alimentos

- Utilizar pratos de cor clara, de esmalta ou de vidro de lume (pyrex), em barro ou de fundição.
- Os pratos de aço inoxidável não são recomendados pois refletem o calor.
- Tampar o assado, ou envolve-lo com uma folha de alumínio: conservará o molho e o forno permanecerá mais limpo.
- Se o assado ficar descoberto, irá assar mais rápido.

Dicas e cuidados para se assar carnes

- Na tabela de cozimento / assar carne, existem indicações sobre o qual corrediça deve ser utilizada, a temperatura e a duração de cozimento. Estas medidas podem variar em função do peso ou da qualidade da carne, e as coordenadas devem ser ajustadas conforme novos parâmetros.
- Assar carnes (vermelha, aves ou peixes) no forno só é econômico a partir de peças de 1Kg.
- Adicionar a quantidade de líquido que for necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do prato. Um preparo que precise assar por muito tempo, deve ser vigiado permanentemente, e se necessário adicionar líquido enquanto não estiver pronto.
- Virar a carne no meio do cozimento / assar, especialmente se utilizar a assadeira multiuso. Recomenda-se começar o cozimento / assar virando a peça de carne ou a ave ao avesso.
- Assar grandes pedaços pode provocar a formação de vapor e a porta do forno pode ficar embaçada. Esta formação de vapor

323390

é normal e não influencia em nada tanto no preparo quanto no equipamento. Limpar cuidadosamente a porta e o vidro quando o assado estiver pronto.

- Não deixar os alimentos esfriarem no forno fechado, isto evitará a formação de vapor.

Tabela de cozimento da carne no assador em convecção natural ou em calor rotativo

Tipo de carne	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozimento (min.)
Carne Bovina						
Rôti de carne bovina	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rôti de carne bovina	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	**2**	**210-220**	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	**2**	**210-220**	2	180-200	40-70
Porco						
Assado de porco	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Quartos de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Rolo de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Costeletas de porco	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Vitela						
Torta de vitela	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Cordeiro						
Costeletas de cordeiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Carne de caça						
Lombo de lebre	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Ave						
Frango inteiro	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Frango	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Pato	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Ganso	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Peru	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Peixe						
Peixe inteiro	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

NB: o nº da corrediça diz respeito à pingadeira profunda. Os pratos devem ser colocados na grelha inserida na primeira corrediça ou então na primeira ou na segunda corrediça. Nunca coloque a pingadeira profunda na primeira corrediça.

323390

Cozimento no grelhador e gratinados

- Ficar sempre atendo quando escolhido este modo de cozimento. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelhos, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de barbecue.
- Se picar a carne com um garfo, pode esguichar gordura quente (especialmente salsichas). Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de barbecue e proteger os olhos.
- Vigiar permanentemente o processo de cozimento, a carne pode queimar devido à temperatura elevada.
- Não deixar crianças se aproximarem do grelhador.
- Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de preparo de alimento dietético especialmente bem adaptado às salsichas, bifes e peixe (filete, escalopes e postas de salmão); torna crocante a pele das aves e permite dourar os gratinados.

Dicas e truques para a utilização do grelhador

- Durante a utilização do grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de cozimento no grelhador, estão indicações sobre o nº da corrediça a ser utilizada, a temperatura e o tempo de cozimento. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; e terá que ser ajustado.
- Durante a utilização do grelhador, o filtro anti gordura também deve ser utilizado.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo - deve ser pré-aquecido durante 5 minutos.
- Sempre untar a grelha que será utilizada, para que os alimentos não grudem.
- Colocar as fatias da carne na grelha, de seguida inserir a grelha nas corrediças n° 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, colocar a pingadeira nas corrediças do nível inferior.
- Virar a carne no meio do processo de cozimento, mas deixar grelhar a primeira face um pouco mais tempo que a segunda.
- Quando assar peças grandes no grelhador (frango, peixe) inserir a grelha no segundo nível e uma pingadeira pouco profunda no primeiro.
- Virar a carne uma vez no meio do processo de cozimento: basta uma vez para as fatias finas, mas as mais espessas deverão ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de barbecue para que o molho não escorra de mais.
- As carnes vermelhas assam mais rapidamente do que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que as os respingos não queimem e grudem durante a próxima utilização do forno.

Tabela de cozimento no grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozimento (min.)
Carne e salsichas					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	“	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	“	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	“	4	240	-	19-23
4 costelas	“	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	“	4	240	-	19-22
6 costeletas de anho	100g/pç	4	240	-	15-19
8 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
3 carne grelhada + queijo	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
Peixe					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
Pão					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Tostas recheadas	/	4	240	-	3,5-7
Carne / ave					
Pato	2000	2	210	150-170	80-100
Frango	1500	2	210-220	160-170	60-85
Assado de porco	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Fatia de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Assado de vaca (filete)	1500	2	-	170-180	40-80
Legumes gratinados**					
Couve-flor, couve frisada	750	2	-	210-230	15-25
Espargos	750	2	-	210-230	15-25

Observações: o nº da corrediça diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito à pingadeira, mas para o frango, está relacionado com a grelha.
Quando se assar carne numa assadeira, certifique-se que sempre tenha líquido suficiente no fundo para não queimar a carne. Virá-la a meio do cozimento. Quando assar a carne no grelhador, inserir uma pingadeira no nível inferior (1o nível se for pouco profunda, 2o nível se usar a assadeira multiusos profundo – ver Dicas e truques para a utilização do grelhador).
Recomendações: limpar a truta com papel absorvente. Encher a barriga do peixe com alho e salsa, sal e pimenta. Untar o exterior e colocar a truta na grelha. Não a virar enquanto estiver assando.

Notas

** Antes de passar ao forno, os legumes devem estar semi-cozidos e depois cobertos com um molho Bechamel e queijo ralado. Utilizar o prato de vidro que colocará em cima da grelha.

Tabela de cozimento no grelhador de infravermelhos

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração do cozimento (min.)
Carne e salsichas					
2 bifes bem passados	180g/pç	4	240	-	18-21
2 costeletas		4	240	-	20-22
2 escalopes de porco	180g/pç	4	240		18-22
4 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
4 tostas barradas		4	240	-	5-7
Pão grelhado		4	240		3-4
3 trutas – na grelha	200g/pç	2	-	160-170	40-50
Frango – na grelha	1500g	2	-	160-170	60-80
Quarto de porco – na pingadeira profunda	1500g	2	-	150-160	120-160

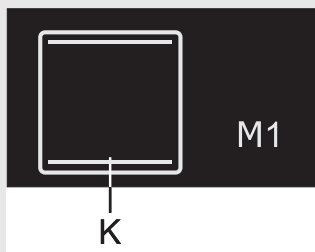
Cozimento programado com o sensor de temperatura (conforme os modelos).

Este modo de cozimento permite ajustar a temperatura desejada no centro da carne. O ajuste é possível entre 30 e 99°C.
O forno permanece ativo até a temperatura no centro ser atingida. Esta é medida pelo sensor. Este modo de cozimento é indicado para grandes pedaços de carne, preferencialmente sem osso. O frango e o coelho não são indicados para este tipo de cozimento.

Indicação da temperatura no centro do alimento:	
Rôti de porco	85°C
Rôti de vitela	80°C
Rôti de vaca	75°C
Filete de vitela	40-50°C

Procedimento de cozimento com o sensor de temperatura

- Ligar o fio do sensor na tomada, depois picar a sonda até ao centro do pedaço de carne. A tomada encontra-se na entrada do forno, no canto em cima à esquerda, no painel lateral. Está protegida por uma tampa metálica que precisa ser retirada para ligar a sonda e a recolocar no devido lugar após a cozimento.
- Quando a sonda estiver ligada, a temperatura no centro medida pela sonda aparece no painel de comandos, em vez do relógio.
- Ligar o forno tocando levemente a tecla Ligar/Desligar geral (A).
- Selecionar o modo de cozimento (K) e ajustar a temperatura do forno. Recomenda-se de escolher a cozimento em convecção natural.

323390

- Tocar levemente a tecla (D1) e utilizar as teclas H «+, -» para ajustar a temperatura da sonda entre 30 e 99°C (os números aparecem aumentando o valor de 1).
- Validar o ajuste tocando leve e novamente a tecla (D1), caso contrário será validado automaticamente passados alguns segundos.
- Selecionar o modo de cozimento (K) e ajustar a temperatura do forno. Recomenda-se de escolher a cozimento em convecção natural.
- Tocar levemente a tecla Start/Stop (C) para validar todos os ajustes e iniciar a cozimento.
- A temperatura no centro do alimento – é idêntica a do sensor – aumenta durante todo o tempo de cozimento e é indicada permanentemente no mostrador. Enquanto a temperatura da sonde for inferior a 30°C, o símbolo « - - » aparece.
- Durante o cozimento, pode modificar o ajuste da temperatura do forno e/ou da sonda. Para isso, tocar levemente as teclas correspondentes e acertar os valores com as teclas (H) « +, - ».
- Quando a temperatura programada é alcançada no centro da carne, o forno pára, a temperatura da sonda pisca no mostrador e ouve-se um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando levemente uma tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um minuto.
- Desligar o forno, tirar a sonda do rôti, desligá-la e voltar a colocar a tampa no devido lugar.

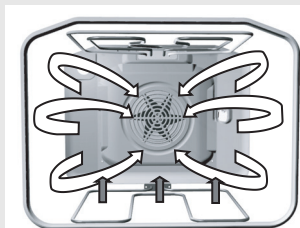
 Atentar / Observar para que a sonda não toque a resistência durante o cozimento. Utilizar exclusivamente a sonda de temperatura prevista para este modelo de forno.

Utilização da sonda e do cozimento programado (para os utilizadores experimentados)

Quando se utilizar a sonda, pode igualmente programar o início ou o fim do cozimento, como já explicado anteriormente.
Seja, no entanto, atento aos seguintes pormenores:

- Se programar a duração de cozimento (G), o forno para o processo no tempo exato que foi definido, mesmo se a temperatura real do prato não atingiu a temperatura selecionada. Portanto, a duração de cozimento programada deve ser sempre um pouco mais demorada do que o tempo necessário a obtenção da temperatura desejada.
- Proceda da mesma forma para programar o fim do cozimento (F).
- A utilização destas funções torna-se mais fácil e pratica quando a pessoa que utiliza o equipamento já tiver certa experiência no que diz respeito a duração necessária para o cozimento de certas quantidades e espécies de alimentos com uma temperatura programada.

- Com uma certa experiência, saberá programar uma duração de cozimento (G) que será superior à duração de cozimento necessária utilizando igualmente a função fim de cozimento programada (F).

Conservas de frutos e legumes

Para a esterilização das conservas, utilizar o modo placa e ventilador.

Preparar os alimentos e os boiões como habitualmente. Preferir boiões com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar boiões com parafuso e tampa de metal. Os boiões devem ter o mesmo tamanho, preencher os mesmos alimentos que comprimirá corretamente. O forno pode conter seis boiões de um litro.

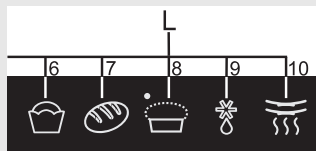
- Apenas esterilizar frutos e legumes frescos.
- Despejar aproximadamente um litro de água quente (por volta de 70°C) no prato profundo multiuso para produzir o vapor necessário Colocar os boiões de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Umedecer previamente as juntas de borracha
- Colocar o prato multiuso que contém os boiões nas corrediças telescópicas do segundo nível a partir de baixo.
- Vigiar a esterilização permanentemente. Quando o molho no interior dos boiões começa a ferver, seguir as instruções que constam da tabela abaixo.

Tabela das conservas

Alimentos a esterilizar	Quantidade	170 - 180°C, até a fervura	Início da fervura	Deixar descançar o forno
Frutos				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutos com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
Legumes				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

O tempo que consta na tabela é fornecido a título indicativo. O tempo de cozimento pode variar em função da temperatura ambiente, do número dos bocais, da quantidade e da temperatura dos frutos e dos legumes a esterilizar. Antes de desligar o forno (para os frutos) ou de baixar a temperatura de cozimento (para alguns legumes), verificar se a fervura começou nos bocais.

Importante: vigiar atentamente o início da fervura no primeiro bocal.

323390

Descongelamento

- A mistura do ar no interior do forno acelera o descongelamento dos alimentos congelados. Para selecionar o modo de descongelamento, tocar levemente a tecla L9.
- Esta função é recomendada para as pastelarias com natas ou com creme de manteiga, aos bolos e bolinhos, pão ou frutos congelados.
- Por razões de higiene, não descongelar carnes ou a aves no forno.

Se possível, virar os alimentos de vez em quando para obter um descongelamento mais homogêneo.

Limpeza e manutenção

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
Antes de proceder a limpeza, desligar o equipamento da alimentação elétrica e deixá-lo esfriar completamente.

Revestimento de alumínio
Limpe o revestimento de alumínio com um detergente líquido não abrasivo destinado às superfícies lisas da cozinha. Não utilize detergentes previstos para o inox ou para banheiros. Despeja um pouco de produto conveniente numa esponja úmida, limpe as superfícies, enxágüe a esponja com água corrente, depois esfregue novamente as superfícies sem esperar. Não aplique o produto diretamente no alumínio, utilize uma esponja ou um pano úmido. O detergente não deve ficar por muito tempo no alumínio. Enxágüe cuidadosamente com uma esponja úmida logo após ter limpado as manchas.
Nunca utilize detergentes agressivos, objetos ponte agudos ou esponjas de esfregar que podem deixar riscos. Produtos com aerossol destinados a limpeza dos fornos não devem entrar em contato com as superfícies de alumínio.

Faixa luminosa de LED
Limpe a superfície com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo destinado às superfícies lisas. Despeje um pouco de produto na esponja e tire as manchas. Enxágüe com água corrente, enxugue-a bem, e depois limpe novamente a superfície de vidro. A esponja não deve estar cheia de água! Não aplique o produto diretamente na superfície. Nunca utilize detergentes agressivos, objetos ponte agudos ou esponjas de esfregar que podem deixar riscos.

AVISO: As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contato com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

Limpeza

Interior do forno

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos adequados (detergentes, aerossóis para fornos) mas reservá-los para as manchas resistentes.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se o procedimento seguinte: Despejar 0,6 l de água numa pingadeira e colocá-la nas corrediça mais baixa possível. Tocar levemente (O) e depois Start/Stop. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem-se e pode limpá-los facilmente com uma esponja húmida.

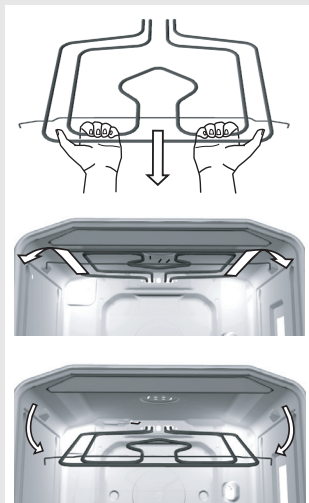
Para limpar as manchas mais resistentes, sugerimos as seguintes instruções:

- Deixar o forno esfriar completamente antes de limpa-lo.
- Limpar o forno e os seus acessórios após limpa utilização para evitar que as manchas fiquem grudadas.
- Os salpicos de gordura nas paredes saem muito bem com água quente e um detergente quando o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os detergentes habituais para fornos. Enxaguar com água clara de forma a eliminar qualquer marca de detergente.
- Nunca utilizar produtos agressivos, como os removedores de manchas ou as esponjas grossas ou metálicas.
- As superfícies pintadas, galvanizadas, de inox ou de alumínio não devem entrar em contato com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois isso pode danificá-los ou descolori-los. Isso também é válido para a sonda de temperatura (se o forno possuir uma) e as resistências acessíveis (parte superior e grelhador).
- Quando for comprar detergentes, pensar na melhor manutenção de seu produto e também atentar para comprar produtos “amigos” do meio ambiente, seguir cuidadosamente as instruções do fabricante.

Placas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)

- O esmalte catalítico é frágil e sensível aos possíveis riscos causados por esponjas mais grossas ou metálicas, desaconselhamos por tanto a utilização de produtos agressivos e objetos ponte agudos.
- O esmalte catalítico poroso acelera a decomposição da gordura e das outras impurezas. Geralmente, manchas pequenas que podem aparecer depois do cozimento decompõem-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as manchas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220ºC, mas não completamente com temperatura mais baixas. A potência de auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos a substituição das placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

Dicas úteis

- Quando assar uma carne mais gorda, envolvê-la numa folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que os salpicos de gorduras sujam as paredes interiores do forno.
- Durante a cozimento no grelhador, colocar sempre a pingadeira debaixo da grelha para recolher a gordura que sai da carne.

Limpeza da abóbada do forno (em alguns modelos)

Para facilitar a limpeza da abóbada, alguns modelos são equipados com um grelhador de infra vermelhos desmontável.

- Antes de baixar o grelhador, desligar o aparelho da alimentação elétrica tirando o fusível ou fechando o disjuntor.
- A resistência deve estar fria, caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição baixa.

Antes de proceder à limpeza, tirar a pingadeira, a grelha e as corrediças. Depois puxar para frente / fora a resistência horizontal. Depois, puxar o grelhador para baixo até à barra transversal que esta apoiada nos suportes laterais ficar solta (ver a ilustração).

Quando acabar a limpeza, colocar o grelhador no lugar seguindo o processo contrário; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

Acessórios

Limpar os acessórios (placa de pastelaria, grelha) com água quente e o seu detergente habitual.

Filtro anti gordura (em alguns modelos)

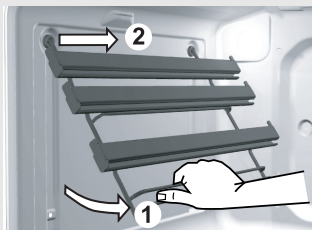
Lavar o filtro anti gordura após cada utilização, com água quente e detergente e uma escova macia. Pode também limpá-lo na máquina de lavar louça.

Corrediças removíveis (em alguns modelos)

Após cada utilização, lavar as corrediças removíveis com uma escova macia e água com detergente.

Esmalte especial Ecoclean

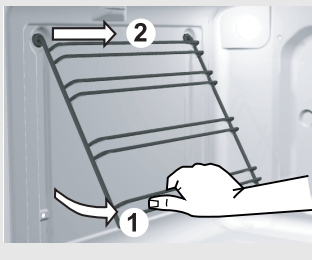
A parte interna do forno, o quadro interior da porta, a assadeira de pastelaria e a pingadeira estão revestidos de um esmalte especial chamado EcoClean cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial simultaneamente ecológico e económico, é muito fácil de limpar em temperatura ambiente.

Manutenção (em função dos modelos)

Desmontagem das corrediças telescópicas extensíveis

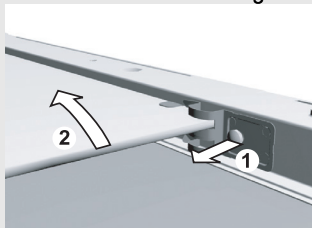
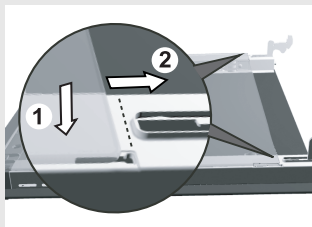
As corrediças telescópicas extensíveis são removíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desengatá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis e as corrediças telescópicas exclusivamente com um detergente usual.
- As corrediças telescópicas não vão para máquina de lavar louça.

 Nunca lubrificar as corrediças telescópicas extensíveis.

Após a limpeza, voltar a colocar o chassis no lugar procedendo no sentido contrário.

Desmontagem das corrediças ou chassis em fio

O chassis em fio é removível para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis exclusivamente com um detergente usual.
- Após limpeza, fixar simplesmente o chassis nos orifícios e puxá-lo para baixo.

Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)

Pode-se também limpar a face interna dos vidros, mas primeiro é necessário tirá-los da porta.

- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para si, depois levantá-lo levemente – mas não muito – (de 10 mm no máximo) até o canto do suporte sair da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as proteções dos cantos.
- Para tirar o vidro interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levantá-lo (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta procedendo ao contrário.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).

Figura 1

Figura 2

Figura 3

323390

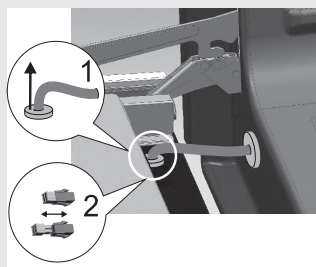
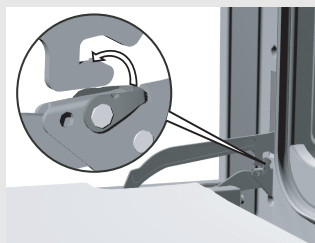
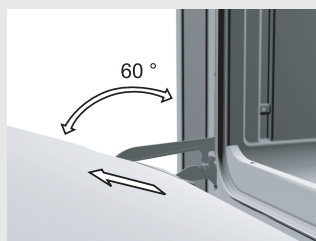



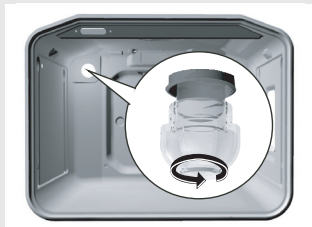
Figura 4

Desmontagem e remontagem da porta do forno com dobradiças com excêntricos

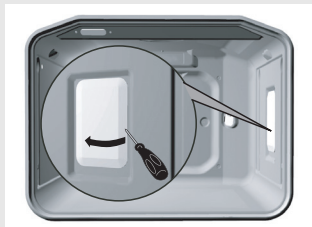
- Abrir completamente a porta. Pôr na posição vertical os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los às linguetas dos dois suportes superiores.
- Fechar a porta pela metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para si.
- Desprenda a junta - (1), figura 4 - e puxe no cabo (aprox. de 5 cm) para atingir o conector. Desligue simplesmente o conector - (2), figura 4.
- Para colocar a porta em seu lugar, proceder ao contrário. Colocar a porta em posição inclinada (num ângulo de 60°) e empurrá-la para a direção do inclinando-a para a posição horizontal. Durante esta operação, verificar se os entalhes das duas dobradiças inferiores se encaixam correctamente na parte inferior do forno. Quando a porta estiver completamente aberta, remover as lingüetas superiores, os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças e voltar a colocá-los na posição horizontal.
- A porta pesa 12,5 kg, portanto a pessoa que for remove-la e colocá-la no lugar deve ser capaz de levantar este peso sem esforço.

Substituição de algumas peças

Iluminação do forno

Os casquilhos das lâmpadas do forno estão ligados na eletricidade. Existe risco de choque!

Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação elétrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

Lâmpadas do forno

As lâmpadas são consideradas consumáveis e não estão cobertas pela garantia.
As lâmpadas de substituição devem ter as seguintes características: casquilho E 14, 230 V, 25 W, 300°C.
desapertar a tampa de vidro rodando-o no sentido anti-horário.
Substituir a lâmpada e voltar a colocar a tampa no devido lugar.

Garantia e reparação

Durante o período de garantia, caso seja necessário, sempre utilizar mão de obra autorizada ou serviço pós vendas certificado pelo fabricante.

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada elétrica.

As intervenções ou reparações feitas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de choque ou de curto-circuito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Deixe qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar as dicas abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão cobradas se o problema ocorrido foi provocada por utilização incorreta do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

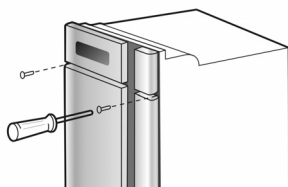
As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	• Desligar o forno, cortar a alimentação elétrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou fechar o disjuntor), de seguida restabelecer a alimentação e colocar o forno em funcionamento.
Os fusíveis da instalação saltam frequentemente…	• Contatar o eletricista.
A iluminação do forno não funciona.	• Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo «Substituição de algumas peças».
O forno não aquece.	• Ligou corretamente a temperatura? • Selecionou corretamente o modo de cozimento?
O cozimento das pastelarias não é satisfatório.	• Retirou o filtro antigordura? • Seguiu os conselhos do capítulo «Cozimento das pastelarias»? • Respeitou detalhadamente as indicações que constam da «Tabela de Cozimento das pastelarias»?
O mostrador de temperatura assinala um defeito (F1, F2, etc.).	• Surgiu um erro a nível do módulo eletrónico. Parar o aparelho e depois desligar a alimentação elétrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor. Depois conectar o forno novamente na energia elétrica e acertar o relógio.
O relógio do painel de comandos pisca.	• Uma falha elétrica surgiu ou o forno acaba de ser ligado à rede elétrica. Todos os ajustes são eliminados. • Acertar a hora para que o forno possa funcionar.

Se, apesar dos conselhos abaixo, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contactar o nosso serviço pós venda. No entanto, favor atentar que a intervenção do serviço de pós vendas não é coberta pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada por uma ligação ou por utilização não conforme. Neste caso, o custo da reparação ficará ao encargo do cliente.

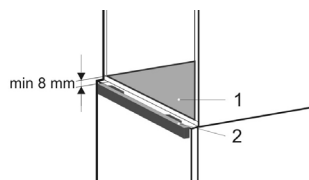
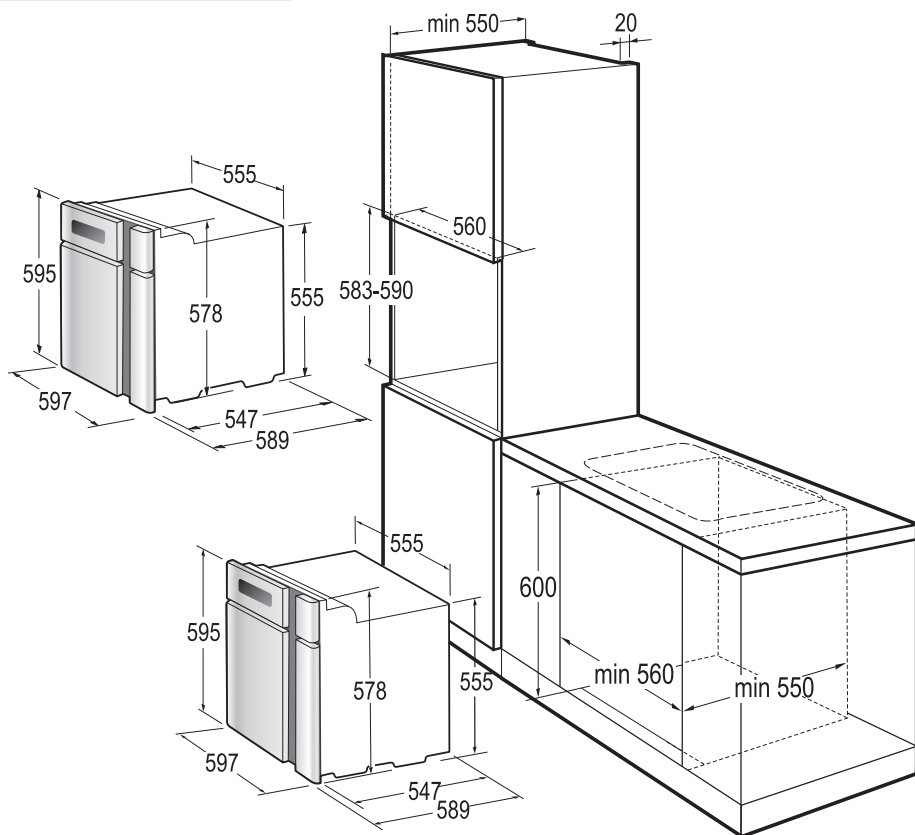
Embutimento e ligação

Instruções de segurança

- O embutimento e a ligação elétrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação elétrica deve conter um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares são recomendados para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de poliestireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objetos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

Embutimento

⚠ **O forno deve ser imobilizado com os parafusos fornecidos.**

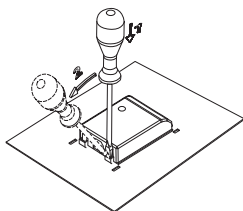
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C). Qualquer resistência ao calor pode provocar uma mudança da cor e deformações.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno fique liberta.
- A caixa deve ter as dimensões exatas indicadas na ilustração.
- O fundo horizontal do móvel deve ser menos profundo (530 mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Ajustar nivelamento horizontal do móvel com um nível de bolhas.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir a estabilidade do conjunto.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que os orifícios de fixação, no enquadramento do forno, ajustem-se contra os painéis laterais da caixa. Não apertar de maisos parafusos para não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.

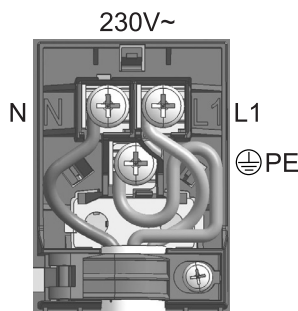
323390

- Se um móvel (armário, gaveta) tiver o puchador (2) instalado debaixo do forno, a distância entre o painel inferior do móvel de embutimento (1) e a extremidade superior do puchador (2) deve estar no mínimo de 8 mm. Ver a figura 2.

Ligação à rede elétrica

A ligação à rede elétrica deve apenas ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação não conforme pode danificar irremediavelmente o aparelho: neste caso o produto perde sua garantia.

- O eletricista terá de verificar a tensão do local onde será instalado o equipamento (230 V com Neutro) com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- Os shunts terão de ficar posicionados em função da tensão da rede.

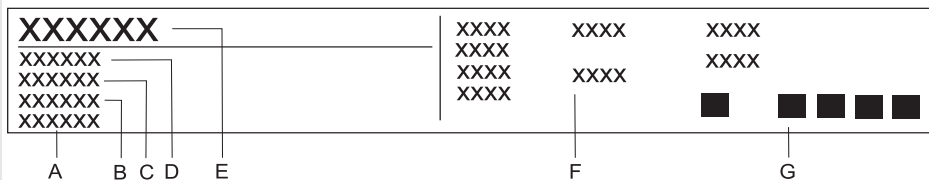
323390

- Antes de proceder a ligação, verificar se a tensão indicada na etiqueta das características corresponde a tensão do local onde será instalado o equipamento.
- O comprimento do cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo, de forma a poder ligar o aparelho antes de empurrá-lo completamente em seu lugar definitivo.
- O fio de terra deve ser mais comprido que os outros condutores, de forma a permanecer no lugar por mais tempo que o neutro e a fase no caso do cabo de alimentação ser inadvertidamente arrancado da caixa.

Procedimento

- Com uma chave de fendas, abrir a tampa da caixa de ligação situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 clipes como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- Enfiar o cabo de alimentação debaixo do aperta cabo que o firma no lugar e o protege contra qualquer puxão. Se ainda não apertou o aperta cabo, faça-o agora para que uma extremidade do cabo de alimentação seja fixada à caixa.
- Efetuar a ligação de acordo com um dos esquemas de ligação representados na ilustração. Posicionar os shunts em função da tensão disponível na habitação.
- Apertar solidamente o aperta cabo e fechar a tampa da caixa.

Cores dos condutores

L1, L2, L3 = condutores de fase sob tensão; são habitualmente preto e marrom.
N = condutor neutro, normalmente azul.
Proceder à ligação correta do Neutro!
PE = condutor de terra ; sempre amarelo e verde.

Características técnicas

Etiqueta de identificação

A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca de fabricação
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos

GORENJE do BRASIL Ltda.
contato@gorenje.com

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER QUAISQUER MODIFICAÇOES NO EQUIPAMENTO QUE NAO INFLUENCIEM NENHUMA INCIDENCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

323390